



Sehr geehrte Gäste, liebe Feinschmecker,

herzlichen Willkommen im Restaurant Ritterhof der **Familie Kemenater!**
Hier genießen Sie köstliche regional-mediterrane Gerichte in stilvollem Ambiente mit Panorama.
Passend zu jedem Gericht empfehlen wir einen Wein vom hauseigenen Weingut Ritterhof.
Diese erlesenen Weine werden einen Stock tiefer, im Keller des Hauses vinifiziert.
Das kleine Weingut Ritterhof wurde im Jahr 1968 gegründet.
Seit 1999 befindet es sich im Besitz der **Familie Roner** aus Tramin und wird seither mit viel Hingabe von
Familienmitglied und Winzerin **Eva Kaneppele** geführt.

Der Kellermeister des Weinguts **Hannes Bernard**
unterteilt die edlen Ritterhof-Weine in drei Qualitätslinien:
die **bodenständige Terra-Linie**, die **ausgewählte Collis-Linie** und die **besondere Rarus-Linie**.

Ganz nach dem Motto „ein Gläschen in Ehren kann niemand verwehren“
wünschen wir Ihnen nun noch einen guten Appetit
und einen weiterhin genüsslichen Aufenthalt!

Das Team vom Restaurant Ritterhof & das Team vom Weingut Ritterhof

“La vita è troppo breve per bere vini mediocri”

Johann Wolfgang von Goethe

Egregi ospiti, cari intenditori,
complimenti per aver scelto il Ristorante della **famiglia Kemenater**,
dove potrete gustare deliziose ricette regionali e mediterranee
in un ambiente elegante arricchito da uno splendido panorama.
Vi consigliamo di accompagnare ogni portata con uno dei vini della nostra Tenuta Ritterhof,
pregiate etichette vinificate proprio qui sotto, nella nostra cantina.

La piccola Tenuta Ritterhof fu fondata nel 1968. Dal 1999 appartiene alla **famiglia Roner**,
di Termeno, e è gestita con grande dedizione da **Eva Kaneppele**,
quarta generazione della famiglia Roner.
Hannes Bernard, l'enologo della tenuta, suddivide le pregiate etichette del Ritterhof in tre tipologie:
la **linea autoctona Terra**, la **linea ricercata Collis** e la **linea speciale Rarus**.

E siccome “Un pasto senza vino è come un giorno senza sole”,
vi auguriamo buon appetito
e un piacevole proseguimento!

Il team del Ristorante Ritterhof & il team della Tenuta Ritterhof



Bereit für eine Genussreise?
Dann lassen Sie sich
von unserem Chefkoch Willy überraschen!

4 Gang Überraschungsmenü 62,00*
4 Gang mit empfohlener Weinbegleitung 86,00*

Pronti per un viaggio culinario?
Allora lasciatevi sorprendere
dal nostro Chef Willy!

menu da 4 portate a sorpresa 62,00*
menu da 4 portate con l'abbinamento dei vini 86,00*

Starter

Tatar vom Rind / „Grappa Ambra la Morbida“ / hausgemachtes Brioche*
Tartara di manzo / „Grappa Ambra la Morbida“ / brioche fatto in casa*

120 gr. 20,00
180 gr. 28,00



— Dignus Blauburgunder

Kalbsbries / eingelegte Pfifferlinge / Petersilien Emulsion / Schüttelbrot*
Animelle di vitello / finferli marinati / emulsione di prezzemolo / panne croccante*
19,00



— Pinot Grigio

Hausgebeizter Lachs / Süßkartoffel Focaccia
Fenchelsalat / Grapefruit / Meerrettich Espuma*
Salmone marinato in casa / focaccia con patate americane
insalata di finocchi / pompelmo / espuma al rafano*
18,00



— Chardonnay

Suppe / Zuppa

Gazpacho / pikant eingelegte Gurke / Katsuobushi*
Gazpacho / cetrioli piccanti / katsuobushi*
15,00



— Paratus Sauvignon

Warme Vorspeisen | primi piatti

Jiaozi / Garnelenfüllung / Gurke / Tomatenöl / Ingwer Essenz*
Jiaozi / ripieno di gamberi / cetriolo / olio di pomodoro / essenza di zenzero*
19,00



Verus Weißburgunder

Risotto Carnaroli / Seppia Tinte / pikante Kalamarisauce / Erbsen mariniert *
Risotto Carnaroli / nero di seppia / salsa piccante di calamari / piselli marinati*
19,00



Natus Sauvigner Gris

Tagliolini / saure Butter / Zucchiniplüte / Zitronen / geröstete Mandeln*
Tagliolini / burro acido / fiori di zucca / limonen / mandorle tostate*
16,00



Weißburgunder

Kartoffel Gnocchi / Basilikum Pesto / Burrata / Tomaten Confit*
Gnocchi di patate / pesto al basilico / burrata / pomodoro confit*
18,00



Sauvignon



Hauptspeisen | secondi piatti

Fisch des Tages mit Beilagen*
Pesce del giorno con contorni*
36,00



Verus Weißburgunder

Flanksteak vom Rind / Chimichurri / Süßkartoffelcreme
Zucchini / karamellisierte Zwetschge*
Bavetta di manzo / chimichurri / crema di patate americane
zucchini / prugna caramellata*
38,00



Ramus Cabernet Merlot

Kalbsfilet / Shiitakepilze / Pastinakencreme / Schupfnudeln*
Filetto di vitello / funghi shiitake / crema di pastinaca / "Schupfnudeln"*
39,00



Dignus Blauburgunder



Hauptspeisen | secondi piatti

Ochsenwangerln sanft geschmort im „Lagrein Ritterhof“

Kartoffel- Kräuterpüree / Mangold*

Guancia di bue brasato lentamente in vino „Lagrein Ritterhof“

purè di patate e erbe / coste*

32,00



— Latus Lagrein

Chateaubriand / Sauce Hollandaise

unsere Kräuterkartoffeln / saisonales Grillgemüse

(mind. 2 Personen / 30 Minuten Wartezeit)*

Chateaubriand / salsa olandese

nostre patate con erbe/ verdure grigliate stagionale

(minimo 2 persone / 30 minuti tempo d'attesa)*

44,00 pro Person/ a persona



— Manus Lagrein



Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
Limoncello Sorbet / karamellisierte Ananas*
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido
sorbetto al limoncello / ananas caramellata*
16,00



Sonus Gewürztraminer

Aprikosen Tiramisú / Sauerrahm Eis / Amaretto Zabaione*
Tiramisú con albicocche / gelato panna agra / zabaione con Amaretto*
16,00



Sonus Gewürztraminer

Erfrischend / leicht / fruchtig /
Sorbet Variation aus 3 verschiedenen Früchten*
Rinfrescante / leggero / fruttato /
variazione di sorbetti*
15,00



Dessert | dolce

Kleine Käseauswahl
heimische Käsesorten / verschiedene Chutneys*
Piccola selezione di formaggi nostrani / mostarde diverse*
17,00



Auratus Gewürztraminer

„Ritterhof's Affogato“
Hausgemachtes Vanilleeis / heißer Espresso / cremiger Schokolikör
Ein einfaches Dessert und trotzdem sehr beliebt.*

“L'affogato di Ritterhof”
Gelato alla vaniglia fatto in casa / espresso / liquore al cioccolato
Un dolce semplice però sempre amato.*
11,00

Classic
Frische Ananas / Roner Raritas Caldifff Apfelbrand
Ananas fresco / Roner Raritas Caldifff aquavite di mele
11,00

Nach dem Dessert ein gutes Destillat der Brennerei Roner?
Wir beraten Sie gerne.
Un buon distillato della distilleria Roner dopo il dessert?
Volentieri Vi diamo un consiglio.